کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
چکن آلو کا قورمہ

چکن آلو کا قورمہ

اجزاء:

چکن ....ایک کلو

آلو ....آدھ کلو

لہسن ادرک پیسٹ ......ایک کھانے کا چمچہ

پیا (دُردری پیس لیں) .....تین عدد (بڑی)

قورمہ مصالحہ (تیار شدہ)......ایک پیکٹ

دہی ....ایک کپ

کیوڑہ ....ایک کھانے کا چمچہ

تیل ....تین چوتھائی کپ

ترکیب:

آلو چوکور کاٹ کر ہلکا سا اُبال لیں اور فرائی کرکے ایک طرف رکھیں ۔

دیگچی میں تیل گرم کرکے پیاز ڈال کر فرائی کریں ، سنہری ہوجائے تو چکن اور لہسن ادرک پیسٹ ڈال کر فرائی کریں، گوشت کا رنگ بدل جائے تو قورمہ مصالحہ اور دہی ڈال کر بھونیں ۔

مصالحہ بھون جائے تو اس میں فرائی آلو اور دو کپ پانی ڈال کر ڈھک کر درمیانی آنچ پر پکائیں ۔ گوشت گل جائے تو ایک کپ پانی اور کیوڑہ ڈال کر مزید ایک منٹ پکائیں ۔

قورمے کے لحاظ سے شوربہ رکھ کر چولہے سے اتار لیں ۔

سرونگ ڈش میں نکا کر سروکریں

Chef Club

اسلام وعلیکم !

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784